

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan adalah kebutuhan pokok utama karena berpengaruh pada ketahanan hidup manusia, baik ditinjau dari segi kualitas dan kuantitas. Pangan memegang peranan penting dalam peningkatan kualitas sumber daya manusia (Hafsah 2006). Keracunan makanan biasanya disebabkan oleh pangan yang sudah tidak layak konsumsi. Makanan yang tidak layak konsumsi biasanya terkontaminasi oleh bakteri, jamur, virus, dan benda asing. Industri pangan baik skala kecil maupun besar wajib menerapkan standar keamanan pangan. Produk pangan yang layak dikonsumsi harus memenuhi syarat yaitu aman, sehat, utuh, dan halal (Djafaar dan Rahayu 2007). Produk pangan yang mudah ditemui di Indonesia adalah Roti.

Industri roti di Indonesia sebagian besar masih merupakan Industri Rumah Tangga atau Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Mutu dan kualitas produk yang dihasilkan dapat dijaga apabila produsen mempunyai sistem yang menjaga produk yang memenuhi standar yang telah ditetapkan. Keamanan dan mutu pangan serta gizinya sudah diatur dalam Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004, Industri Rumah Tangga yang memproduksi olahan pangan wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota dan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT (BPOM 2012).

Industri Rumah Tangga yang sedang berkembang yaitu Roti Pia Latief yang terletak di Desa Kampungdalem, Kediri. Industri rumah tangga yang memproduksi roti pia ini kurang memperhatikan kebersihan lingkungan kerja saat melakukan proses produksi. Beberapa faktor yang mempengaruhi adalah kebersihan lokasi, suplai air/penyediaan air, peralatan produksi, kebersihan pekerja yang belum memadai seperti tidak memakai alas kaki, masker, dan sarung tangan saat proses produksi serta proses penyimpanan produk. Pemasaran dari Roti Pia Latief sudah menyebar ke luar kota diantaranya Jombang, Kandangan, Kertosono, Nganjuk dan Mojokerto. Pemasaran Roti Pia Latief dilakukan dengan sistem pesanan maupun pembelian langsung ke lokasi.

Data penjualan dari Roti Pia Latief tahun 2014-2016 menunjukkan bahwa roti pia setiap bulannya mengalami kenaikan dan penurunan penjualan. Tahun

2014 merupakan data penjualan pertama. Tingkat penjualan tahun 2014 mengalami penurunan pada Bulan Agustus hingga Bulan Desember. Tahun 2015 merupakan data penjualan kedua. Penjualan tahun 2015 cenderung mengalami kenaikan dan penurunan, hal tersebut dapat dilihat pada Bulan Januari hingga Maret dan Bulan Juni sampai November. Tahun 2016 merupakan data penjualan ketiga. Tingkat penjualan tahun 2016 mengalami penurunan pada Bulan Juni hingga Bulan November.

Banyaknya jumlah industri roti di Kabupaten Kediri menyebabkan tingkat persaingan semakin ketat. Produk yang ditawarkan kepada konsumen juga semakin banyak. Produk-produk roti sejenis yang berada di sekitar Kediri antara lain adalah UD. Ratu Tlatah Agung, UD. Sumber Bakery, UD. Cocola, UKM. Sanjaya, UKM. SA Bakery, UKM. Pia Tohirin Dua Putra, UKM. Universal Bakery, UKM. Pia Almair, UKM. Pia Kharisma, UKM. Pia Kering Naf'a, UKM. Bakpia Merpati dan UKM. Bakpia Klothok (Departemen Perindustrian dan Perdagangan Jawa Timur 2014).

Proses produksi berperan penting terhadap berkembangnya suatu industri, termasuk industri roti. Proses produksi didalam suatu industri dapat dikatakan baik apabila produk yang dihasilkan juga bermutu baik. Hal yang harus dipertimbangkan dalam menjaga mutu suatu produk adalah keberadaan bahan, tahapan proses produksi, tenaga kerja dan fasilitas pendukung harus berjalan dengan optimal. Roti Pia Latief dalam menjalankan produksinya kurang memperhatikan sanitasi, seperti halnya pegawai yang bekerja tidak memakai pakaian kerja, membiarkan sampah tidak tertutup serta makan dan minum saat bekerja. Menurut Saptarina *et al* (2015) sanitasi dan higiene perlu dilakukan untuk menjaga keamanan pangan sehingga makanan yang diproduksi layak dikonsumsi.

Menjaga kualitas makanan yang sehat adalah suatu keharusan bagi semua industri yang memproduksi pangan. Cara menjaga makanan agar aman dan layak dikonsumsi salah satunya dengan menerapkan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP). Pentingnya GMP bagi suatu perusahaan adalah menghasilkan produk yang aman dan bermutu bagi konsumen. GMP menekankan higiene pada setiap tahap pengolahan sehingga produsen mampu menghasilkan produk yang aman dikonsumsi. GMP dapat menunjang perusahaan untuk terus memperhatikan

tingkat higiene sesuai dengan *Sanitation Standart Operating Procedure* (SSOP). Penerapan GMP Roti Pia Latief ini berguna untuk menjaga mutu dan keamanan produk.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana cara menjaga keamanan pangan dengan menerapkan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Industri Rumah Tangga Roti Pia Latief?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui cara menjaga keamanan pangan dengan menerapkan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Industri Rumah Tangga Roti Pia Latief Kediri.

1.4 Batasan Penelitian

1. Penelitian ini hanya memberikan saran perusahaan untuk menerapkan GMP pada proses produksi Roti Pia Latief Kediri.
2. Penerapan GMP pada penelitian ini menggunakan pedoman BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga.
3. Penilaian penerapan GMP ini menggunakan formulir pemeriksaan dengan pedoman BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
Menambah pengetahuan peneliti mengenai penerapan GMP pada proses produksi di Roti Pia Latief Kediri.
2. Bagi Perusahaan
Penelitian ini dapat memberi sumbangan pemikiran terkait cara produksi pangan yang baik dan aman sesuai dengan pedoman BPOM Tahun 2012.
3. Bagi Universitas
Penelitian ini dapat menambah wawasan bacaan dan memperluas wawasan pengetahuan terkait penerapan GMP di suatu industri.